



KOMBINOVANÝ SPORÁK

EKC 5609

CZ+SK

NÁVOD K POUŽITÍ

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Je velice důležité zajistit, aby tento návod k použití byl uživateli vždy dostupný. Toto pravidlo je nutné dodržet i v případech, kdy bude sporák přestěhován nebo prodán jinému majiteli. Je nutné tak zajistit, aby i nový majitel měl možnost se seznámit s tímto návodem a bezpečnostními předpisy. Tyto bezpečnostní pokyny byly vydány v zájmu bezpečnosti vaší i vašeho okolí. Je NUTNÉ, aby jste se s nimi seznámili ještě před vlastní instalací resp. použitím.

Instalace

- Sporák musí být instalován kvalifikovaným pracovníkem a ve shodě s tímto návodem.
- Tento sporák je těžký. Při manipulaci s ním dbejte zvýšené pozornosti.
- Před použitím ze sporáku odstraňte veškerý obalový materiál.
- Před instalací se ujistěte, že parametry zemního plynu a jeho tlak odpovídají nastavení sporáku
- Parametry nastavení sporáku jsou uvedené na štítku.
- Tento sporák není připojen na zařízení odvádějící plynové spaliny. Mělo by být instalováno a zapojeno dle platných předpisů. Zvláštní pozornost musí být věnována předpisu o dostatečném větrání.
- Sporák je přizpůsoben na zapojení do 230V, 50 Hz elektrické sítě.
- Ujistěte se, že elektrické připojení odpovídá hodnotám uvedeným na typovém štítku.
- Nepokoušejte se v žádném případě provádět jakékoliv úpravy vašeho sporáku

Bezpečnost dětí

- Tento sporák je uzpůsoben pro obsluhu dospělými osobami. Nedovolte dětem, aby si mohli hrát v blízkosti sporáku nebo se sporákem samotným.
- Sporák se při provozu ohřívá na vysokou teplotu a zůstává horký ještě dlouhou dobu po vypnutí. Dokud není sporák dostatečně ochlazen, děti se nesmí v jeho blízkosti pohybovat.
- Děti se mohou poranit i při manipulaci s použitým nádobím.

Během provozu

- Tento sporák je určen pro přípravu pokrmů v domácnostech a není určen pro komerční nebo průmyslové použití.
- Za provozu sporáku se uvolňuje teplo a vlhkost. Zajistěte dobré větrání buď přirozeným odvětráváním místnosti nebo za pomoci přídavného ventilátoru.
- Nepoužívejte sporák v případě, že máte mokré ruce nebo sporák je v kontaktu s vodou.
- Při delším a intenzivním vaření a pečení je vhodné otevřít okno nebo přidat další ventilátor pro dosažení důkladnějšího větrání.
- Grilovací pánev se při provozu ohřeje na vysokou teplotu, proto při jakékoliv manipulaci s ní používejte ochranné rukavice.

- V případech, kdy sporák není používán musí být všechny ovladače v poloze vypnuto-"OFF".
- Při použití jiných elektrických spotřebičů se ujistěte, že žádná s přívodních šňůr není v kontaktu s horkými díly sporáku.
- Pro přípravu pokrmů nesmí být používáno nestabilní nebo vyduuté nádoby. Mohlo by být možnou příčinou zranění nebo poškození při převrácení a vylití horkého obsahu.
- Při přípravě pokrmů obsahující tuk nebo olej mějte vždy sporák pod dozorem.
- Udržujte váš sporák vždy v čistotě. Usazené zbytky potravin a tuků mohou způsobit požár.
- Sporák čistěte pouze způsobem uvedeným v tomto návodu.
- Nikdy nepoužívejte plastové nádoby jak na plotýnkách tak i v troubě. V žádném případě prostor trouby nevykládejte hliníkovou fólií.
- Nedovolte, aby ventilační otvor trouby, který je umístěn ve středu zadní části varné plochy, byl zablokovaný a tím znemožněna řádná ventilace trouby.
- Před odstraněním ochrany musí být sporák vypnutý. Po čištění musí být ochrana vyměněna dle návodu výrobce.
- Rychle kazící se potraviny, plasty a spreje mohou být teplem trouby negativně ovlivněny a proto je neskladujte v její blízkosti.
- Nikdy netahejte sporák za madlo dveří
- Sporák je vybaven krycím víkem, které při zavření brání usazování nečistot na plotně a při otevření brání předmětům, aby mohly zapadnout za sporák. Nikdy víko nepoužívejte k jiným účelům.
- Ještě než víko otevřete, tak z něj odstraňte zbytky usazených potravin. Před uzavřením víka počkejte na kompletní vychladnutí sporáku.
- Po použití sporáku vždy vyčkejte na jeho úplné ochlazení a teprve poté na něj viklo přiklopte.

Servis

- Servis nebo opravy tohoto sporáku může provádět pouze autorizovaný servisní technik. Vždy trvejte na montáži originálních náhradních dílů.



Ekologické informace

- Všechny obaly uložte do odpadu ve shodě s místními předpisy a ohledem na bezpečnost a životní prostředí.
- Jestliže likvidujete starý spotřebič, nezapomeňte odříznout přívodní elektrický kabel a tím znemožnit jeho provozování.

Pokyny pro instalatéra

Technické parametry	3
Instalace	4
Umístění	4
Elektrické zapojení	5
Připojení plynu	6
Pravidla pro použití různých druhů plynu	7

Pokyny pro uživatele

Použití sporáku a péče o něj	9
Před prvním použitím	10
Elektrická trouba	11
Pečení s ventilátorem	12
Rozmrazování	12
Standardní pečení	13
Grilování	14
Rožnění	14
LED časovač	15
Použití varné desky	17
Údržba a čištění	19
Výměna žárovky v prostoru trouby	20
Co dělat, když něco nefunguje	21
Záruka, servis a náhradní díly	22

Jak používat tento návod k použití

Následující symboly vás budou provázet celým tímto
návodem k použití



Bezpečnostní informace



Pracovní postup (krok po kroku)



Rady a doporučení




Ekologické informace

POKYNY PRO INSTALATÉRA

TECHNICKÉ PARAMETRY

Rozměry	Výška		855 mm
	Šířka		500 mm
	Hloubka		600 mm
	Objem trouby		44,8 litrů
Varná deska	Víko		
	Podložka pod nádobí	Emailová vrstva	
	Přední pravý hořák	Středně rychlý	2000 W
	Zadní pravý hořák	Středně rychlý	2000 W
	Přední levý hořák	Rychlý	3000 W
	Zadní levý hořák	Pomocný	1000 W
	Zapalování	Integrované	0,6 W
	Celkový příkon varné desky		
Trouba	Topná tělesa		
	- Těleso u dna trouby		700 W
	- Těleso u stropu trouby		1000 W
	Grilovací těleso		1900 W
	Ventilátor trouby		35 W
	Kruhové topné těleso		1900 W
	Osvětlení trouby		25 W
	Otočný rožeň		4 W
	LED časovač		2 W
	Čištění		manuální
Celkový příkon trouby			1962 W
Elektrické připojení	Napětí sítě		230 V
	Frekvence		50 Hz
Příslušenství	Rošt do trouby		
	Tác na pečení masa	Emailová vrstva	
	Tác na pečení těst	Emailová vrstva	
Celkový příkon sporáku			1962,6 W

 Tento spotřebič splňuje požadavky těchto evropských norem (EEC Direktivy) :
73/23 – 90/683 ; (Direktiva o nízkém napětí) včetně následných revizí,
89/336 (Direktiva o elektromagnetické shodě),
93/68 (Obecná direktiva) včetně následných modifikací.

INSTALACE

Je bezpodmínečně nutné, aby všechny instalační práce byly provedeny KVALIFIKOVANÝM PRACOVNÍKEM a to dle platných postupů a předpisů.

Sporák musí být zapojen ve shodě se specifikací "X" (EN60.335-2.6). Trouba nesmí být instalována výše než je výška varné desky.

Ujistěte se, že provedená instalace v případě poruchy sporáku, neznemožní servisnímu technikovi dobrý přístup ke sporáku.

Ještě před napojením sporáku na elektrickou síť se ujistěte, že napětí a frekvence elektrického vedení odpovídá údajům uvedeným na typovém štítku sporáku.

Tento spotřebič musí být uzemněn.

Před instalací se ujistěte, že parametry místního rozvodu plynu (typ a jeho tlak) odpovídají nastavení sporáku.

Tento sporák není připojen na zařízení odvádějící plynové spaliny. Mělo by být instalováno a zapojeno dle platných předpisů. Zvláštní pozornost musí být věnována předpisu o dostatečném větrání.

Parametry nastavení sporáku jsou uvedené na štítku.

Připojení na rozvod plynu.

Zkontrolujte zdali průtok plynu a průměr přírodního vedení je dostatečný pro dodávku ke všem spotřebičům v instalaci.

- Zkontrolujte těsnost všech spojů.
- Nainstalujte přírodní a viditelně umístěný kohout umožňující odpojení spotřebiče.

UMÍSTĚNÍ

Tento sporák je zařazen do "třídy X" ve shodě s Požárními bezpečnostními předpisy. Žádná přiléhající plocha nebo zeď nesmí převyšovat výšku sporáku.

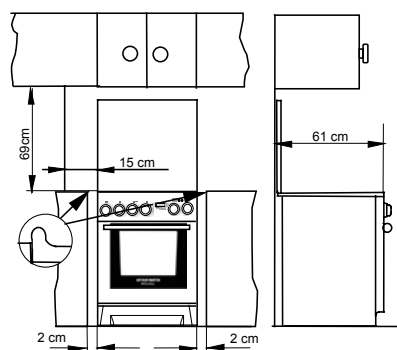
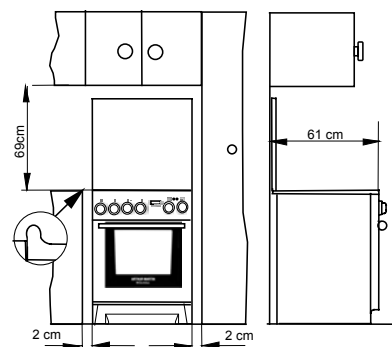
Sporák může být umístěn v kuchyni, v kuchyňském koutě nebo v obývacím pokoji. nesmí být umístěn v ložnici nebo v koupelně.

Minimální vzdálenost jakýchkoliv hořlavých materiálů od horní plochy sporáku je 69cm (viz obrázek).

Povinně se musí dodržet minimální vzdálenost 2 cm od stěn sousedního nábytku.



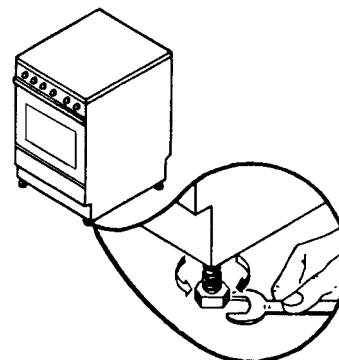
Sporák musí být umístěn na podlaze, ale ne přímo na vlastní konstrukci.



Vyrovnnání na podlaze

Sporák je vybaven malými nastavitelnými patkami, které jsou umístěny v rozích přední a zadní části spodku trouby.

Natavením patek lze dosáhnout změnu výšky sporáku a tím i vyrovnnání s okolními doléhajícími plochami. Zároveň se tím zaručí rovnoměrné rozlití kapalin v nádobí použitým pro přípravu pokrmů.



! Veškeré elektrikářské práce spojené s instalací tohoto sporáku musí provádět kvalifikovaný pracovník-elektrikář a to ve shodě s platnými normami a předpisy

! SPORÁK MUSÍ BÝT UZEMNĚN.

! Výrobce si vyhrazuje právo na odmítnutí jakékoliv odpovědnosti při nedodržení těchto bezpečnostních předpisů.

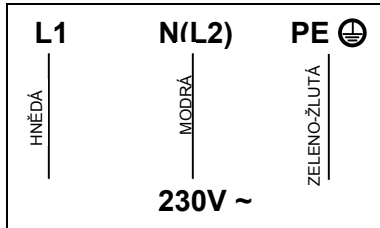
Sporák je přizpůsoben na zapojení do 230V, 50 Hz elektrické sítě.

Pro připojení do elektrické sítě použijte kabel typu H05 RR-F.

Před vlastním připojením do sítě se přesvědčete, že parametry elektrického rozvodu odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku.

! Je-li přívodní kabel poškozen, tak musí být nahrazen pouze kvalifikovaným elektrikářem.

Sporák může být pevně připojen do sítě v souladu s následujícím schématem zapojení.



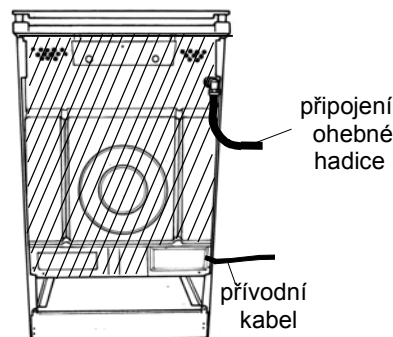
V případě přímého zapojení sporáku na síť je nutné mezi sporák a toto připojení vložit odpovídající vypínač s minimální vzdáleností spínacích kontaktů 3mm.

Tento vypínač musí být umístěn nejdále 2 m od plotny sporáku a musí být po instalaci dobře dostupný.

Zelenožlutý zemnicí drát NESMÍ být tímto vypínačem přerušen.

POZNÁMKA: Zemnicí drát musí být přibližně o 2 cm delší než nulový a fázový drát pod napětím.

! Zajistěte, aby přívodní kabel nebyl nikde v kontaktu se šrafovanou plochou vyznačenou na obrázku.



Před připojením na síť zkontrolujte:

- domácí rozvod a pojistky odpovídají hodnotám uvedeným na typovém štítku.
- Zásuvka nebo hlavní vypínač sporáku je po instalaci dobře dostupný

Jak postupovat?

- Odšroubujte a odstraňte krycí díl ze zadní části sporáku.
- Připojte elektrický kabel do svorkovnice dle tabulky č.1
- Upevněte dráty pomocí svorek
- Ujistěte se, že zapojení ve svorkovnici odpovídá parametrům elektrické sítě.
- Přimontujte zpět krycí zadní díl.

PŘIPOJENÍ PLYNU

Připojení plynu musí být provedeno dle platných předpisů.

Spotřebič byl ve výrobním závodě zkontrolován a přizpůsoben pro druh plynu, který je uveden na typovém štítku. Typový štítek je umístěn na zadní stěně sporáku vedle připojovací trubky. Ujistěte se, že sporák připojujete na druh plynu, který je na typovém štítku uveden. V opačném BED Word.Picture.8 □□□ blikat. Potom pomocí tlačítek □ EMBED Word.Picture.8 □□□ a □ lze nastavit požadovanou délku v rozsahu 0,01 až 10 hodin). Nastavená hodnota bude po 5 sekundách uložena v y tlaku plynu na vstupu splňovali parametry uvedené v tabulce "Specifikace jednotlivých trysek".

Připojení buď pomocí pevné trubky nebo pružné kovové hadice

Z důvodu zajištění co nejvyšší bezpečnosti a zamezení vzniku nežádoucího pnutí, doporučujeme připojit sporák na rozvod plynu pomocí pevné trubky (ne měděné) nebo pomocí pružné nerezové hadice.

Rozměr připojovacího prvku plynové trubky je 1/2". Při tomto typu připojení na plyn je možné použít pouze pružnou kovovou trubku a to ve shodě s platnými předpisy.

Připojení pomocí pružné nekovové hadice

Bude-li celé připojení plynu volně přístupné v celé jeho délce, tak lze využít i možnosti sporák připojit na plyn pomocí pružné nekovové hadice a to ve shodě s platnými předpisy.

Použití pružné nekovové hadice je možné pouze za těchto dalších podmínek :

-v žádném místě se nesmí hadice dostat do kontaktu s teplotou vyšší než je teplota v místnosti a ne vyšší než 30°C. Jestliže připojovací hadice musí být vedena za sporákem, musí být nainstalována dle schématu.

-nesmí být delší než 1500mm

-nesmí být nikde přiškrcena

-nesmí být namáhána jak tahem nebo krutem

-nesmí se dostat do styku s ostrými hranami nebo rohy nábytku

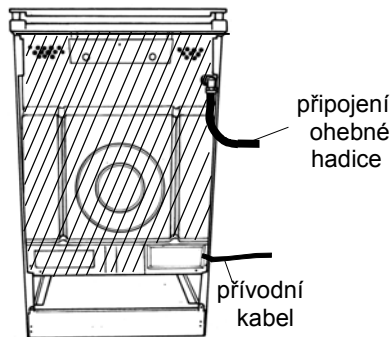
-je možné vždy zkontrolovat její stav a to celé její délky.

Důležité

Po instalaci zkontrolujte těsnost spojů pomocí mýdlové vody. Nikdy nepoužívejte otevřený plamen.

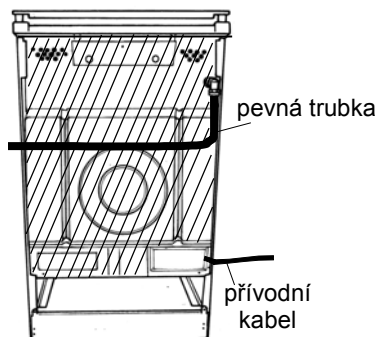
Připojení z levé strany (pohled zepředu)

Po instalaci na požadované místo zajistěte, aby gumová hadice a přívodní elektrický kabel nebyly nikde v kontaktu se šrafovanou plochou sporáku (viz obrázek) a aby smyčka hadice neležela přímo na podlaze.



Připojení z pravé strany (pohled zepředu)

Při tomto typu instalace je možné použít pro připojení plynu pouze pevnou trubku ve shodě s platnými předpisy.



PRAVIDLA PRO PŘIPOJENÍ RŮZNÝCH DRUHŮ PLYNU

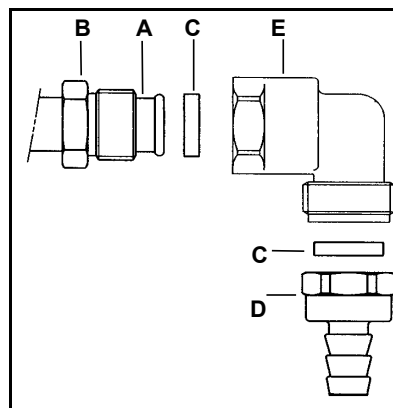
Pro přizpůsobení plynového rozvodu použitému plynu postupujte dle následujících pravidel.

Připojení na přívod plynu

Sporák lze připojit na plynový rozvod z pravé strany. Připojovací prvek sporáku je 1/2" paralelní "samčí" plynová koncovka. Existují 3 možnosti připojení

- pevná trubka s těsněním
- trubka s mechanickou koncovkou.
- gumová hadice

V případě použití gumové hadice našroubujte na koncovku převlečnou matici s vloženým těsněním odpovídající použitému plynu.



- A – Přívod plynu
- B – Matice 1/2"
- C – Těsnění
- D – Převlečná matice
- E – Koleny

SPECIFIKACE POUŽITÝCH TRYSEK

Cat II_{2H3B/P}

HOŘÁK	VÝKON NOMIN. (kW)	VÝKON REDUK. (kW)	DRUH PLYNU	TLAK (mbar)	PRŮMĚR TRYSKY (mm)	SPOTŘEBA	
						m ³ /h	g/h
RYCHLÝ	3,00	0,72	Zemní plyn G 20	20	1,19	0,267	-
			Propan-Butan G30/G31	28-30	0,88		218,1
STŘEDNĚ RYCHLÝ	2,00	0,43	Zemní plyn G 20	20	0,96	0,190	-
			Propan-Butan G30/G31	28-30	0,71		145,4
POMOCNÝ	1,00	0,35	Zemní plyn G 20	20	0,70	0,095	-
			Propan-Butan G30/G31	28-30	0,50		72,7



Nalepte na spotřebič dodanou samolepku (použitá tryska, odpovídající typu použitého plynu)

Výměna trysky hořáku

Ke každému sporáku jsou dodány trysky pro každý druh plynu. Všechny jsou označeny hodnotou v mm.



Před změnou na jiný typ plynu nebo před údržbou musíte vždy ODPOJIT sporák od přívodu elektřiny. Ujistěte se že ovládací prvky jsou ve vypnuté poloze OFF a že je sporák kompletně vychladlý.

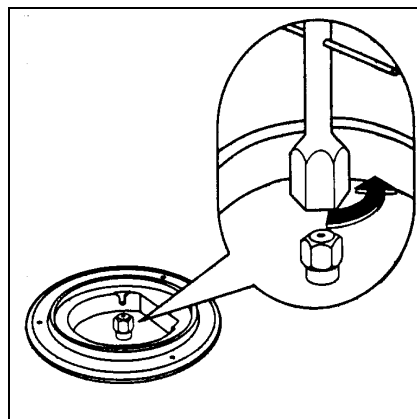


Hořáky

- Odstraňte podložky pod hrnce
- Odstraňte korunku a mezikruží hořáku
- Nástrčkovým klíčem č. 7 odšroubujte postupně všechny trysky a nahraďte je požadovaným typem.

Sestavte hořáky obráceným postupem a nasadte podložky pod hrnce.

Tyto typy hořáků nepotřebují žádné základní nastavení přívodu vzduchu.



Nastavení minimálního výkonu hořáku

Hořák je správně nastaven, když plamínek je stabilní a je bezhlučný.

Po výměně trysky zkontrolujte, zda je minimální výkon nastaven správně.

Správný přívod vzduchu je tehdy, když plamínek hoří asi do výše 4 mm.

Horní hořáky nepotřebují základní nastavení vzduchu.

Zkontrolujte, rychlým ztlumením ovladače z maximální na minimální výkon, zda hořák nezhasne.



bez vzduchu



správné
nastavení



přebytek
vzduchu



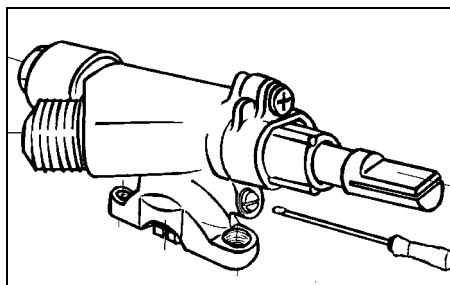
Hořáky

Nastavení minimálního výkonu:

- Zapalte hořák
- Otočte ovladač na minimální úroveň plamene.
- Sundejte ovladač hořáku
- Zašroubovávejte nebo vyšroubovávejte regulační šroubek umístěný pod hřídelí ovladače dokud nebude plamínek pravidelný a klidný
- Při užívání LPG (zkapalněný propan/butan) šroubek kompletně zašroubujte.

Sestavte ovladač obráceným postupem.

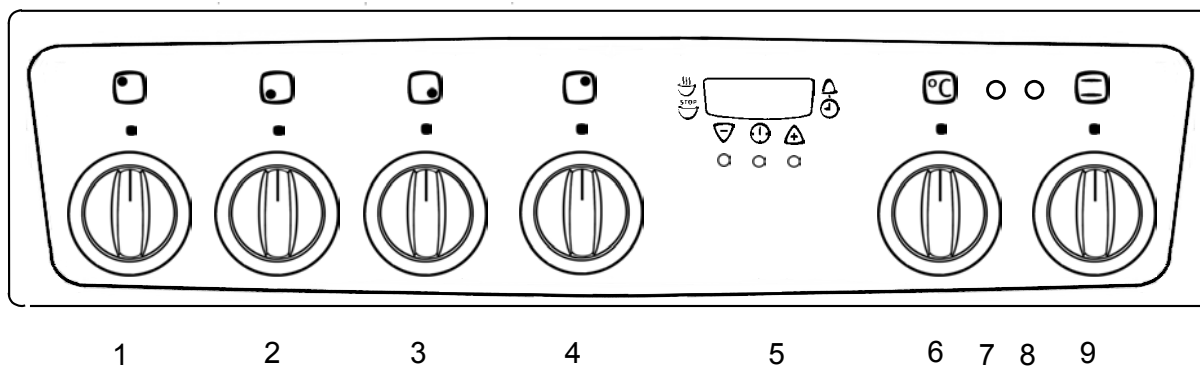
Zkontrolujte, rychlým ztlumením ovladače z maximální na minimální výkon, zda hořák nezhasne.



POKYNY PRO UŽIVATELE

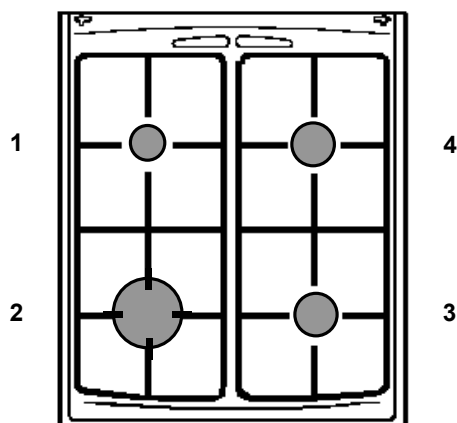
POUŽITÍ SPOTŘEBIČE A PÉČE O NĚJ

OVLÁDACÍ PANEL



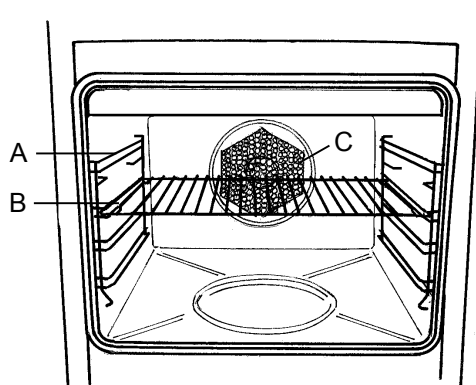
- | | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Ovladač zadního levého hořáku | 5. Minutka (Displej) |
| 2. Ovladač předního levého hořáku | 6. Ovladač termostatu |
| 3. Ovladač předního pravého hořáku | 7. Kontrolka funkce termostatu |
| 4. Ovladač zadního pravého hořáku | 8. Kontrolka zapnutí sporáku |
| | 9. Ovladač funkcí trouby |

VARNÁ DESKA



- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Zadní levý hořák (pomocný) | 3. Přední pravý hořák (středně rychlý) |
| 2. Přední levý hořák (rychlý) | 4. Zadní pravý hořák (středně rychlý) |

TROUBA



- A. Vodící lišty
B. Rošt
C. Ventilátor

Před prvním použitím



Před použitím sporáku nezapomeňte, jak z vnitřku tak z vnějšku, odstranit veškerý obalový materiál.

Před prvním použitím je nutno troubu rozpálit bez přítomnosti pokrmu. Během tohoto procesu se mohou uvolňovat nepříjemné pachy. To je během tohoto "záběhu" zcela přirozené.

1. Z trouby vyndejte veškeré příslušenství
2. Odstraňte všechny případné samolepící etikety a ochranné fólie
3. Nastavte termostát trouby na maximum ("250") a nechte teplo po dobu 45 minut působit.

Tento postup zopakujte i s grilem po dobu 5-10 minut.

Vyčistěte příslušenství trouby pomocí neabrazivního mycího prostředku, dobře opláchněte a pečlivě osušte.

Nezapomeňte: Před použitím trouby je nutné nastavit časovač do polohy MANUAL. Tento krok musí být proveden vždy když byla trouba vypnutá nebo došlo k výpadku elektrického proudu.

Typový štítek

Číslo modelu vašeho sporáku naleznete na typovém štítku, který je připevněn na spodní hraně skříně trouby a viditelný při otevření dveří. Sporák musí být chráněn vhodnou pojistkou nebo jističem. Jmenovité hodnoty sporáku jsou uvedeny na tomto typovém štítku.

Něco o tvorbě páry a její kondenzaci

Stejně jako konvice s horkou vodou, tak i tepelně upravovaný pokrm uvolňuje vodní páru. Ventilační otvory sporáku umožňují, že větší část takto vzniklé páry z trouby unikne. Přesto **dveře trouby otevírejte opatrně**, aby případně nahromaděná **pára mohla volně uniknout** a vyvarujete se možnému opaření.

Jestliže pára přijde do styku s vnějším chladným povrchem, tak na něm zkondenzuje za tvorby kapek vody. je to přirozený proces a na funkci sporáku to nemá žádný vliv.

Aby jste zabránili případné změně odstínu, tak orosená a zašpiněná místa vždy pečlivě očistěte.

Nádobí vhodné do trouby

Používejte pouze takové nádobí, u kterého všechny díly jsou vhodné pro použití do 250°C.

Nádobí nikdy nepokládejte přímo na dno trouby.



Během provozu trouby, jsou dveře trouby horké. Zamezte dětem, aby si u nich při provozu hráli.



Během provozu trouby musí být víko otevřeno, aby se sporák nepřehříval.

ELEKTRICKÁ TROUBA

Ovladač funkcí trouby



Rozmrazování – (Toto NENÍ pozice, ve které je v provozu ohřev). Tato pozice urychlí rozmrznutí nebo roztavení pokrmu.



Pečení s ventilátorem – tento systém umožňuje pečení těst a masa společně, bez významného vzájemného ovlivnění a to na jakékoliv pozici roštu.



Gril - **Gril nelze provozovat současně s troubou.** Dveře trouby při grilování musí být vždy zavřené.



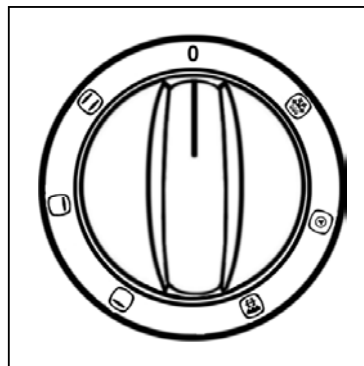
Horní ohřev - umožňuje vám dokončit přípravu pokrmu pouze ohřevem ze shora



Spodní ohřev - umožňuje vám dokončit přípravu pokrmu pouze ohřevem od spoda.



Standardní pečení – v provozu je horní a dolní topné těleso. Tato funkce vám umožní přípravu pokrmů dle oblíbených receptů bez nutnosti měnit nastavenou teplotu. Před vložením pokrmu nezapomeňte troubu přehřát.



Upozornění

Nikdy nepokládáte nádobí, pečící plechy nebo hliníkovou fólii přímo na dno trouby. Porušení tohoto pravidla může vést k přehřátí trouby, které může změnit kvalitu přípravy pokrmu nebo poškodit povrchovou úpravu sporáku.

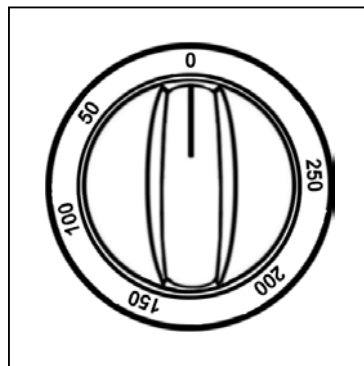
Ovladač termostatu

Otáčením ovladačem směrem doprava volíte požadovanou teplotu tepelné úpravy.

Teplotu lze nastavovat v rozsahu 50°C až přibližně 250°C a odpovídá teplotě ve středu trouby.

Ovladač termostatu lze nastavovat libovolně mezi krajními hodnotami.

Maximální teplota je zvláště vhodná pro grilování.



Poznámky

- V okamžiku nastavení termostatu na jakoukoliv teplotu se rozsvítí kontrolka nastavení termostatu a bude svítit do doby než teplota v troubě dosáhne nastavené hodnoty. Poté se kontrolka bude rozsvěcet a zhasínat podle toho jak se bude zapínat nebo vypínat vlastní ohřev trouby.
- Kontrolka zapnutí trouby se rozsvítí vždy při zapnutí některé funkce trouby a bude svítit po celou dobu tohoto nastavení.

PEČENÍ S VENTILÁTOREM

Pečení s ventilátorem

Vzduch v troubě je ohříván pomocí topných těles kolem ventilátoru, který je umístěn v zadní části trouby. Ventilátor rozhání vzduch uvnitř trouby a tím je dosaženo rovnoměrného rozložení tepla v celé troubě.

Výhody tohoto druhu pečení jsou následující :

Rychlejší předehřátí

Za pomoci ventilátoru je možno dosáhnout požadovanou teplotu mnohem rychleji a tak není nutné troubu předhřívát a bude-li to nutné tak přidejte 5-7 minut při přípravě pokrmu. U pokrmů jako např. chleba, těst, koláčů a bábovek je vhodné troubu předem předehřát.

Nižší teplota


Pečení s ventilátorem obecně vyžaduje nižší nastavenou teplotu než standardní nastavení.

Pamatujte na to, aby jste při tomto typu přípravy snížili teplotu o 20-25°C než normálně používáte bez ventilátoru.

Rovnoměrnější ohřev při pečení těst

Pečením s ventilátorem dosáhnete rovnoměrnější rozložení tepla v celém prostoru trouby. To znamená, že lze pokrmy připravovat na více patrech najednou. Pokrm na nejvyšším patře může být přesto o něco více propečen než na zbylých a je to zcela přirozené. Při tomto druhu přípravy nedochází k vzájemnému ovlivnění jednotlivých pokrmů.

Jak pečení s ventilátorem používat

1. Otočte ovladačem trouby do pozice 
2. Nastavte termostat na požadovanou teplotu.

TIPY

Není důležité rozmístění roštů, ale zajistěte jejich rovnoměrné rozložení.

Připravujete-li více druhů pokrmů, raději je rozdělte do více pater a soustředně než na jednom po celé ploše.

Při zaplnění celé trouby je vhodné dobu přípravy o trochu prodloužit.

Rošt může být umístěn na dno trouby. Pokrm položte až na tento rošt a ne přímo na dno. Tím zabezpečíte dobrou cirkulaci vzduchu.

Je-li trouba zaplněna stejným druhem pokrmu nebo stejně velkými formami (např. koláčky, cukroví, ap.), tak budou hotovy ve stejnou dobu a je nutné je vyndat najednou. Jsou-li formy nebo velikosti pokrmů různé, tak nemusí být hotové najednou.

Tento druh tepelné úpravy je vhodný i pro přímou úpravu zmrzlých pokrmů (např. ovocné koláče, pirohy, hot-dogy a ostatní malé druhy pečiva). Zvolte teplotu 190-200°C po dobu 20-40 minut v závislosti na množství připravovaných pokrmů.

Pouze vaše vlastní zkušenosti vám nejlépe umožní poznat ty nejvhodnější parametry příprav jednotlivých pokrmů odpovídající vašim požadavkům. Teploty považujte pouze za doporučené a je možné je upravit dle vašich individuálních potřeb.

Vliv nádobí na výsledek pečení

Použité nádobí a formy se liší tloušťkou stěn, vodivostí, barvou ap. a tak ovlivňují přenos tepla od kraje do středu::

A Hliník, kamenina, sklo a lesklé typy nádobí dosahují nižší účinnosti a nižší stupeň zhnědnutí.

B Litina s emailovou vrstvou, eloxovaný hliník, hliník s teflonovou nebo jinou vrstvou, barevné a tmavé vnitřky forem, těžké nádobí dosahují vyšší účinnosti a větší stupeň zhnědnutí.

Rozmrazování

Tato funkce vám umožňuje rozmrazit zmrzlé pokrmy. tato funkce pracuje bez tepelného zdroje a pouze cirkuluje vzduch o pokojové teplotě uvnitř trouby. To sníží dobu nutnou k rozmrazení.

Tato funkce je vhodná pro ty pokrmy, které by teplem mohly být zničeny (např.: krémové zákusky, dorty, chléb a ostatní kynuté pečivo).

TIPY

- Pokrm zakryjte víkem, alobalem nebo fólií a tím zabránili jejich vysušování a okorání.
- Malé kousky ryb, krevety, sekanou, játra a tenké plátky rozmraznou za 1-2 hodiny. Z hygienických důvodů zabezpečte, aby neprostředně po rozmrazení byly pokrmy tepelně upraveny.
- Pokrmy rozmrazujte v jedné vrstvě.
- Je-li to možné, tak je v polovině doby otočte.
- NIKDY nenechávejte pokrm za pokojové teploty déle po rozmrazení bez následné operace. Rozmrzlý pokrm tepelně upravte nebo ho dejte do chladničky.
- Dodržujte vhodná hygienická pravidla při manipulaci se zmrzlou, čerstvou, syrovou nebo hotovou potravinou.

Hlavní kontrolka


Tato kontrolka se rozsvítí jakmile je voličem trouby zvolená některá funkce a dále svítí během provozu trouby.

STANDARDNÍ PEČENÍ

Při použití tohoto nastavení přechází teplo jak ze spodu tak i ze shora trouby. Toto nastavení vám umožňuje tepelnou úpravu pokrmu na jednom plechu a to zvláště tam, kde potřebujete dosáhnout výrazné zhnědnutí dna, jako např. volné nebo plněné koláče. Pro přípravu zapékaných nebo opékaných pokrmů a přípravu plněných těstovin, které vyžadují výrazné zhnědnutí na povrchu, je tento způsob také vhodný.

Tento druh přípravy vám umožňuje nepoužívat ventilátor.

Jak používat standardní pečení

- Otočte ovladačem funkcí trouby na označenou funkci 
- Otočte termostatem na požadovanou teplotu..

Pouze horní ohřev

Tato funkce je vhodná pro dokončení přípravy např. plněných těstovin, masových koláčů, zapékaného kvěťáku se sýrem, ap.

Pouze spodní ohřev

Tato funkce je vhodná pro pečení těst nebo pečení pizzy. Může být také použita tam, kde je vyžadováno dobré propečení (plněné koláče, bábovky, ap.)

Kontrolka funkce termostatu

Kontrolka se rozsvítí při nastavení termostatu a bude svítit do doby než teplota v troubě dosáhne nastavené hodnoty. Poté se kontrolka bude rozsvěcet a zhasínat podle toho jak se bude zapínat nebo vypínat vlastní ohřev trouby.



Během provozu se trouba ohřeje. Vyvarujte se dotyku topných těles trouby.



Tipy

Minimální vzdálenost mezi pokrmem a topným tělesem musí být 2,5cm. Je to ideální vzdálenost pro správnou přípravu a umožňuje kynutým těstům nebo pokrmům zvětšujícím objem volný prostor vyplnit.

Při pečení koláčů, vdolků, bábovek, chleba, ap. umístěte formu nebo pokrm doprostřed trouby. Zajistěte, aby kolem připravovaného pokrmu, který je umístěn ve středu trouby, mohl volně proudit vzduch.

Pomocí vhodných nádob zabezpečte, aby se pokrmy nerozlívali na dno trouby.

Materiál a povrchová úprava forem a nádobí ovlivňuje stupeň zhnědnutí pokrmu.

Emailové, tmavé nebo masivní nádoby zvětší stupeň zhnědnutí pokrmu. Lesklé hliníkové nebo nerezové nádoby teplo odráží a míra zhnědnutí bude nižší.

NIKDY nevkládejte nádoby přímo na dno trouby. To se vysoce zahřívá a může dojít lehce k poškození.

NIKDY nepoužívejte pečicí pánev nebo pekáč jako pečicí plech, protože zvyšují míru zhnědnutí dna pokrmu.

Z ekonomických důvodů ponechávejte dveře trouby otevřené co nejméně a to zvláště v případech kdy jste troubu předhřívali.

Grilování



Při grilování musí zůstat dveře trouby zavřené.



Gril zapněte otočením ovladače funkcí do polohy GRILL. Poté otočte ovladačem termostatu na maximální hodnotu.

Většina grilovaných pokrmů by měla být umístěna na mřížku grilovací pánve, aby se tak zajistila maximální cirkulace vzduchu a aby tak pokrm nebyl ve styku s uvolněným tukem a šťávami. Pokrmy jako ryby, játra a ledviny mohou být položeny přímo do grilovací pánve.

Nastavte mřížku grilovací pánve tak, aby bylo možno umístit porce o různých tloušťkách.

Před grilováním jednotlivé porce dobře osušte, snížíte tak nežádoucí rozstříkávání zbytků vody. Grilované porce libového masa nebo ryb potřete olejem nebo rozpuštěným tukem, aby se zbytečně nevysušovali.

Přílohy jako např. brambory nebo houby můžete vložit pod mřížku s grilovaným masem.

Při přípravě toastů doporučujeme nastavit horní pozici roštu.

Při grilování steaků nebo toastů troubu několik minut předehejte při nejvyšší teplotě. Během přípravy upravujte příkon tepla a pozici roštu pro dosažení požadované kvality pokrmu.

Grilované pokrmy by se během přípravy měly dle potřeby obracet.

POZNÁMKA: Z bezpečnostních důvodů je grilovací těleso řízeno termostatem, aby se nepřehřívalo.

Doba přípravy závisí na tloušťce porcí masa a ne na jejich hmotnosti.

Rožnění

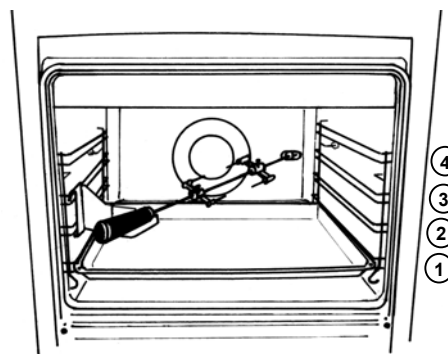


Při rožnění se používané díly ohřejí na vysokou teplotu a je nutné zajistit dohled při tomto druhu přípravy pokrmu. Neumožňujte dětem, aby si mohli hrát v blízkosti trouby. Při rožnění dveře trouby musí být zavřené. Pro vyndávání hotového pokrmu používejte ochranné rukavice proti popálení.

Rožnění je vhodná příprava pro úpravu jak malých tak i velkých kusů masa nebo kebabu..

Jak používat rožnění

1. Napíchněte maso na rožeň a ujistěte se, že vidlice blíže držadla je na místě a že maso je ve středu rožně.
2. Nasadte druhou vidlici a obě dobře upevněte.
3. Vložte podpěru na 2. a 3. úroveň. Rožeň zasuňte do otvoru s pohonem v zadní části trouby a druhou část rožně s držadlem vložte do podpěry.
4. Na nejnižší úroveň trouby vložte plech na zachytávání tuku.
5. Sundejte držadlo a zavřete dveře trouby.
6. Vyberte ovladačem funkci gril a zkontrolujte, zda se rožeň otáčí.
7. Po skončení rožnění gril vypněte a na rožeň upevněte držadlo. Po demontáži podpěry vytáhněte rožeň z pohonu. Doporučujeme vyndat spolu s hotovým pokrmem i plech a zamezit tak znečištění uvolněným tukem i mimo troubu.
8. Při rožnění doporučujeme používat ochranné rukavice, jelikož při tomto druhu přípravy jsou díly trouby rozpálené na vysokou teplotu.




Maximální povolená hmotnost pokrmu na rožni je 4-5kg.

LED časovač s řízením času

Ovládání LED časovače je umožněno pomocí 3 následujících tlačítek.

  Tlačítko ovládání času

 Tlačítko výběru funkce

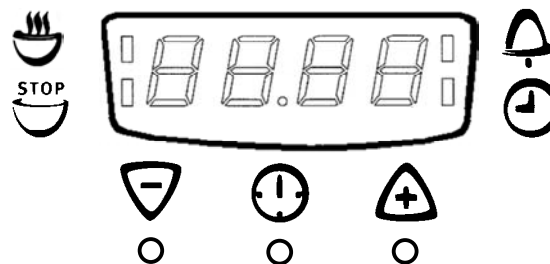
Pomocí tlačítek lze vybrat a nastavit jednu z následujících časových funkcí trouby:

 Délka provozu




 Ukončení provozu


 Minutka



 Aktuální čas









Aktuální čas

Po zapojení hlavního přívodu elektrického proudu se na displeji objeví 12.00 a LED-kontrolka  bliká. Během blikání lze nastavit čas pomocí tlačítek plus  a minus .








Nastavený čas se automaticky uloží po 5 sekundách po poslední úpravě. LED-kontrolka  zhasne.

Čas lze kdykoliv znova nastavit. Stiskněte tlačítko výběru funkce  až začne blikat LED-kontrolka . Nyní můžete nastavit čas.








Minutka

Chcete-li nastavit funkci minutky, tak tiskněte tlačítko výběru funkce , dokud nezačne blikat LED-kontrolka . Požadovaná doba lze poté nastavit pomocí tlačítek  a . Nastavený údaj zůstane viditelný na displeji a LED-kontrolka  bude trvale svítit. Po vypršení nastaveného času se začne ozývat akustický signál (dvojpípnutí) a LED-kontrolka  začne opět blikat. Stisknutím jakéhokoliv tlačítka akustický signál ustane a LED-kontrolka zhasne. Na displeji se objeví opět aktuální čas.

Délka provozu

Chcete-li nastavit funkci délka provozu, tak opakovaně tiskněte tlačítko výběru funkcí , dokud nezačne LED-kontrolka  blikat. Potom pomocí tlačítek  a  lze nastavit požadovanou délku v rozsahu 0,01 až 10 hodin). Nastavená hodnota bude po 5 sekundách uložena v paměti a LED-kontrolka  bude trvale svítit. Na displeji se objeví aktuální čas. Po vypršení nastaveného času se otevře relé a začne se ozývat akustický signál (čtyřpípnutí) a zároveň LED-kontrolka  začne opět blikat. Stisknutím jakéhokoliv tlačítka ustane akustický signál, LED-kontrolka  zhasne a relé se opět zavře.



Ukončení provozu

Chcete-li nastavit funkci ukončení provozu, tak opakovaně tiskněte tlačítko výběru funkcí , dokud nezačne LED-kontrolka  blikat. Potom pomocí tlačítek  a  lze nastavit požadovanou dobu ukončení provozu v rozsahu "aktuální čas+1 minuta" až "aktuální čas - 1minuta". Nastavená hodnota bude po 5 sekundách uložena v paměti a LED-kontrolka  bude trvale svítit. Na displeji se objeví aktuální čas. Po vypršení nastaveného času se otevře relé a začne se ozývat akustický signál (čtyřpípnutí) a zároveň LED-kontrolka  začne opět blikat. Stisknutím jakéhokoliv tlačítka ustane akustický signál, LED-kontrolka  zhasne a relé se opět zavře.

Použití varné desky

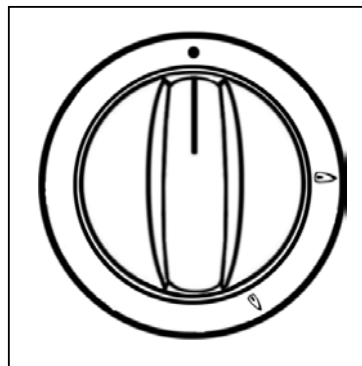
Hořáky

Symbol na ovladači odpovídá symbolu na ovládacím panelu (Viz popis sporáku)

- Vypnuto (Off)
-  Maximální výkon
-  Minimální výkon

Maximální výkon používejte pro var a minimální výkon pro klidný var.

Vždy volte polohu ovladače mezi minimálním a maximálním výkonem, nikdy mezi vypnuto a minimálním výkonem.



Zapálení hořáků

- Stiskněte ovladač a otočte doleva na maximum.
- Ve stejném okamžiku elektrický zapalovač začne generovat jiskry.
- Po 10 sekundách ovladač uvolněte a ujistěte se , že hořák byl zapálen (po této době bezpečnostní ventil umožní hoření plynu).
- Po zapálení nastavte ovladač na požadovaný výkon.

NEBO

Při výpadku elektrického proudu

- Stiskněte ovladač a otočte doleva na maximum a zapalte plyn zápalkou nebo zapalovačem plynu.
- Po 10 sekundách ovladač uvolněte a ujistěte se , že hořák byl zapálen (po této době bezpečnostní ventil umožní hoření plynu).
- Po zapálení nastavte ovladač na požadovaný výkon.

Musíte-li z jakéhokoliv důvodu hořák vypnout, tak vypněte odpovídající ovladač a opět ho zapalte minimálně po 1 minutě.

Nejde-li po několika pokusech hořák zapálit, tak zkontrolujte, zda je hořák (korunka a mezikruží) správně sestaven.

Vypnutí hořáků

Otočte ovladačem doprava až na značku « ● ».



Před zavřením víka se přesvědčete, že ovladače jsou vypnuté.

Víko nezavírejte, dokud hořáky nevychladnou, víko by se mohlo poškodit.

Na varnou desku nepokládejte žádné lehce tavitelné předměty.

Výběr správného hořáku

Nad každým ovladačem je odpovídající symbol ovládaného hořáku.

Pro dosažení odpovídajícího výsledku používejte vždy nádoby, které odpovídá velikosti hořáku (viz obrázek).



Špatně-plýtvání energií



Používejte nádoby s rovným a masivním dnem.
Po dosažení varu doporučujeme, aby jste příkon energie snížili.
Dobré zapalování je nutno zajistit tím, že mezikruží hořáku a jiskřící svíčka budou čisté.

Doporučené průměry hrnců a pánví:

Hořák	Výkon (kW)	Průměr (mm)	
		min.	max.
Rychlý	3,00	160	280
Středně rychlý	2,00	140	240
Pomocný	1,00	120	180

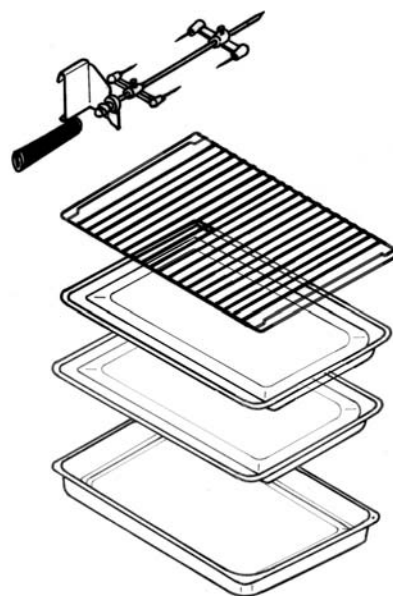
Příslušenství dodané se sporákem

Následující příslušenství je součástí dodaného sporáku:

- Otočný rožeň
- Rošt pro pokládání nádobí (pekáče a těstové formy). Nádoby je nutno pokládat doprostřed roštu, z důvodu vyvážení
- Pečící plech na těsta (2ks)
- Pečící plech na masné pokrmy
Je určen pro zachytávání uvolňovaných šťáv při pečení. Vkládejte ho na druhou pozici odspoda.

Nepoužíváte-li pečící plech na maso, tak ho z trouby vyndávejte.

Vedle dodaného příslušenství vám doporučujeme používat pouze žáruvzdorné nádoby (viz návod na použití dodaným výrobcem nádobí).



Vyjímatelná zásuvka

Vyjímatelná zásuvka je umístěna pod prostorem trouby.

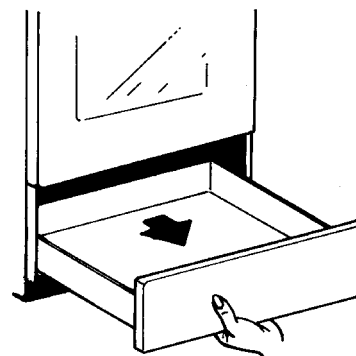
⚠ Po delším provozování trouby se zásuvka může ohřát na vysokou teplotu a proto v ní nikdy neskladujte hořlavé materiály jako např. ochranné rukavice, utěrky, zástěry, ap.

Příslušenství trouby, jako např. pečící plechy se také ohřejí na vysokou teplotu. Dbejte proto zvýšené opatrnosti při jejich vyndávání za provozu trouby nebo kdy se ještě trouba nestačila ochladit

Otevírání:

- Chytněte zásuvku za spodní okraj a vytáhněte ji.
- Chcete-li zásuvku vytáhnout úplně: povytáhněte ji až na doraz, pak ji mírně nadzvedněte a nakonec úplně vytáhněte.

Chcete-li zásuvku vložit zpět, postupujte obráceně.



- ⚠ **Sporák musí být udržován stále v čistotě. Zbytky tuků a potravin mohou způsobit požár.**
- ⚠ **Před vlastním čištěním se ujistěte, že všechny ovladače jsou v poloze OFF-vypnuto a sporák je vychladlý.**
- ⚠ **Před jakoukoliv údržbou nebo čištěním musí být sporák ODPOJEN od elektrické sítě.**

Čistící prostředky

Před použitím jakéhokoliv čistícího prostředku se přesvědčete, že ho jeho výrobce doporučuje pro údržbu těchto typů spotřebičů.

- ⚠ **Čistící prostředky obsahující bělicí látky nebo hrubá abraziva se NESMÍ pro údržbu sporáku používat, protože by mohly poškodit povrchovou úpravu. Parní čistící přístroje nesmí být použity.**

Čištění vnějších dílů

Doporučujeme pro čištění čistící prostředky typu AXION nebo CIF které neporuší povrch. Potom vyleštíte a vysušte jemným kusem látky. Vyvarujte se použití kovových předmětů (nože a škrabky), ocelové vlny nebo nylonových houbiček, abrazivních a agresivních výrobků nebo rozpouštědel.

Čištění vnitřku trouby

Nejjednodušší je čistit vnitřek trouby ještě když zcela nevychladla.

Po každém použití troubu vyčistíte měkkým hadříkem předem namočeným do mýdlové vody. Čas od času je nutné troubu vyčistit důkladněji pomocí speciálního přípravku na čištění trub.

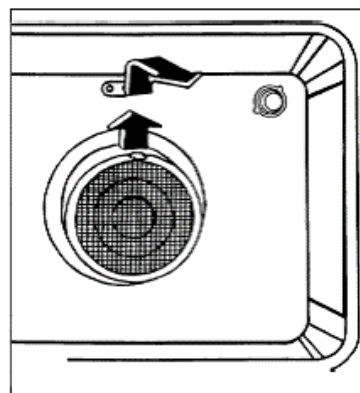
Čištění vodících lišt a roštu

Vodící lišty a rošt namočte do horké mýdlové vody a připečené nečistoty odstraňte pomocí houbičky. poté je dobře opláchněte a osušte.

Tukový filtr

Při pečení masa musí být nainstalován tukový filtr na ochranu ventilátoru. Filtr je přichycen páčkou. Zabraňuje se tím pronikání a usazování tuku v rotoru ventilátoru. Těsnění nečistěte abrazivními prostředky. Filtr je omyvatelný ve vodě.

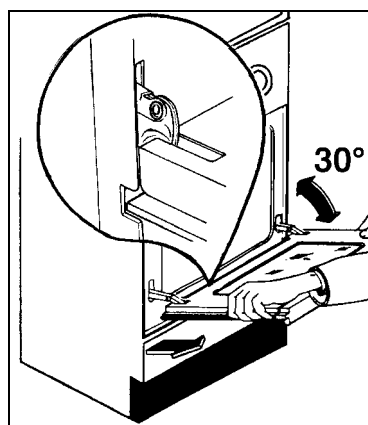
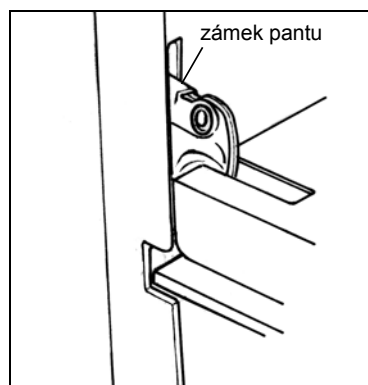
Po skončení pečení a ochlazení trouby vyjměte tukový filtr a to tak, že vyčnívající páčku zatlačíte nahoru.



Čištění dveří trouby

Pro dokonalé vyčištění dveří doporučujeme, aby jste je nejprve ze sporáku odmontovali následujícím způsobem:

- Dveře trouby zcela otevřete
- Otočte oběma zámkami pantů o úhel 170°
- Dveře částečně přivřete o úhel 30°
- Dveře nadzvedněte a vytáhněte z pantů



Dveře namontujte obráceným způsobem dle předcházejícího postupu.

Čištění varné desky

Nejjednodušší je varnou desku čistit ještě když zcela nevychladla a nečistoty lze lépe odstranit než za studena.

Pravidelně čistěte varnou desku pomocí měkkého hadříku, předem namočeným v saponátové horké vodě a dobře vyždímaným. Vyvarujte se použití následujících prostředků:

- detergenty pro údržbu domácnosti a bělidla
- čistící houbičky nevhodné pro čištění pánví s teflonových nebo podobným povrchem
- ocelovou vatu nebo ocelovou drátěnku
- odstraňovače skvrn z van nebo umyvadel

Čištění hořáků

Korunky a mezikruží hořáků lze demontovat pro účely čištění.

Korunky a mezikruží umyjte v horké mýdlové vodě a případné skvrny odstraňte jemným prostředkem na skvrny. S opatrností lze použít dobře navlhčenou (s mýdlem) ocelovou vlnu, je-li obtížné skvrny odstranit mírnějšími prostředky.

Po vyčištění je nutné díly dobře vysušit suchým hadrem.

VÝMĚNA ŽÁROVKY V PROSTORU TROUBY



Ujistěte se, že sporák je před výměnou žárovky odpojen od elektrické sítě a tak se zabránilo možnému úrazu elektrickým proudem

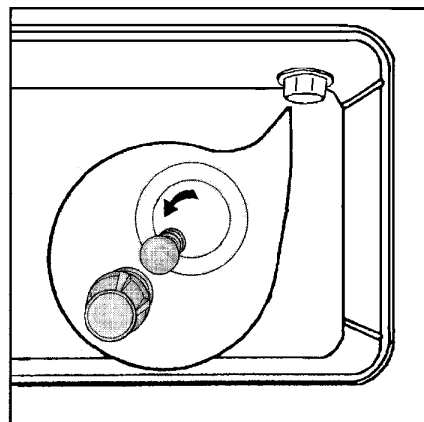
Vyměněná žárovka musí splňovat následující parametry

Elektrický příkon:	25W
Napětí :	230/240V(50Hz)
Odolná do teploty:	300°C
Typ patice:	E14



Výměna vadné žárovky.

1. Otočte krytem žárovky doleva a kryt sundejte.
 2. Vyndejte vadnou žárovku a nahraďte ji novou.
 3. Namontujte kryt žárovky zpět.
- Sporák připojte opět k elektrické síti.



CO DĚLAT, KDYŽ NĚCO NEFUNGUJE

Nepracuje-li sporák správně, tak ještě před voláním do Servisního střediska zkontrolujte možné příčiny poruchy dle následující tabulky:

DŮLEŽITÉ: Jestliže budete požadovat opraváře na odstranění některé z poruch vyjmenovaných níže a bude-li porucha zapříčiněna nesprávnou obsluhou či instalací, tak vám budou účtovány náklady s opravou spojených i v případě, že je sporák v záruční době.

Závada	Možné řešení
Průtok plynu se zdá abnormální	Zkontrolujte : <ul style="list-style-type: none"> • Otvory rozdělovače plamene nejsou ucpány • Regulátor tlaku pracuje • Kohout tlakové láhve je úplně otevřen
Hořák hoří nerovnoměrně	Zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> • Hlavní tryska není ucpaná nebo zablokovaná a mezikruží hořáku není ucpáno zbytky potravin • Korunka hořáku a mezikruží byly po čištění správně namontovány
Trouba nefunguje	Zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> • správné nastavení funkce trouby a teploty určenými ovladači • zda je přívodní kabel sporáku v zásuvce nebo hlavní vypínač je v poloze zapnuto
Doba přípravy je příliš dlouhá nebo příliš krátká	Zkontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> • možná je potřeba upravit teplotu
Osvětlení trouby nepracuje	<ul style="list-style-type: none"> • Praskla žárovka. Vyměňte ji podle instrukcí daných v příslušné části návodu.

Jestliže i po prověření výše možných příčin porucha trvá, tak se spojte s vaším nejbližším Servisním střediskem (opravnou). Servisní centrum bude po zavolání po vás požadovat následující informace:

1. Vaše jméno, adresu a PSČ
2. Vaše telefonní číslo
3. Jasně a přesné popsání poruchy
4. Modelové a sériové číslo (viz typový štítek)
5. Datum nákupu

Přečtěte si tento návod k obsluze a dodržujte v něm uvedené rady a pokyny. V mnoha případech si budete moci vyjasnit jakékoli pochybnosti sami a tudíž vyhnout se zbytečným voláním do servisu. Předchozí části nazvané "Co dělat, když ..." a "Servis" obsahuje doporučení, co by se mělo zkontrolovat dříve, než zavoláte servisního technika.

Jestliže po těchto kontrolách závada stále existuje, zavolejte vaše nejbližší autorizované servisní středisko Electrolux.

Ujistěte se, že můžete sdělit model a seriové číslo spotřebiče. Tyto informace naleznete na datovém štítku přístroje.

Originální náhradní díly lze koupit od autorizovaných středisek servisu Electrolux.

Podmínky záruky

My, výrobce, zaručujeme, že jestliže během záruční doby od data zakoupení tohoto spotřebiče Electrolux se tento spotřebič nebo jakákoli jeho část ukážou jako vadné pouze z důvodu vadného zpracování nebo vadného materiálu, provedeme podle našeho uvážení buď opravu nebo výměnu téhož bez placení za práci, materiál nebo přepravu za předpokladu, že

- spotřebič byl správně instalován a používán pouze na napětí uvedené na štítku jmenovitých hodnot
- spotřebič byl používán pouze pro normální domácí účely a v souladu s pokyny výrobce pro provoz a údržbu
- na spotřebiči neprováděla servis, údržbu ani opravu jiná než námi autorizovaná osoba

Technické změny výrobku vyhrazeny.

- všechny servisní práce podle této záruky musí provádět servis Electrolux nebo jím autorizované středisko
- každý vyměněný spotřebič nebo vyměněná vadná součást se stanou naším vlastnictvím
- tato záruka platí vedle vašich zákonných nebo jinak právně podložených práv

Výjimky - tato záruka se nevztahuje na:

- poškození nebo požadavky vzniklé v důsledku přepravy, nesprávného použití nebo nedbalosti, výměny žárovek a snímatelných částí ze skla nebo plastických hmot
- náklady spojené s požadavky na odstranění závad spotřebiče, který je nesprávně instalován
- spotřebiče, které jsou používány v komerčním prostředí včetně pronajímaných
- země Evropského společenství. Lze použít standardní záruku, ale zajištění, že spotřebič splňuje normy platné v příslušné zemi, kam byl spotřebič dopraven, je na zodpovědnosti a na náklady vlastníka. Může být vyžadován doklad o koupi.

Model.....

Číslo výrobku (Prod. No.).....

Seriové číslo (Serial. No.).....

Bezpečnost

Přečtěte si tento návod a varovná upozornění na začátku tohoto návodu. Výrobce nezodpovídá za vady způsobené nesprávně používaným výrobkem nebo výrobkem používaným pro jiné účely než jsou účely specifikované v tomto návodu.